# Mengenberechnungen

Anhaltspunkte zur Mengenberechnung liefern auch diverse Kochbücher. Die dort erforderlichen Mengen können mit der entsprechenden Personenzahl hochgerechnet werden. Festzuhalten ist, dass Gäste auf dem Bauernhof in der Regel über einen guten Appetit verfügen: viel frische Luft und Bewegung, Freizeit und gute Laune fördern den Hunger!

## Mengen pro 10 Personen für einen Brunch/ Frühstück

(bitte beachten: Es handelt sich um Durchschnittswerte!)

**Kalte Speisen:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl PersonenFaktor........ | Einzel-preis (kg/ Stück geschätzt in €) | Gesamt-kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Butter | 26 g | 260 g |  | 3,40 |  |  |
| Zopf | 70 g | 700 g |  | 3,50 |  |  |
| Brot | 100 - 150 g | 1250 g1,25 kg |  | 2,60 |  |  |
| Marmelade | 20 g | 200 g |  | 4,50 |  |  |
| Honig | 5 – 10 g | 50 g |  | 5,00 |  |  |
| Käse | 50 – 100 g | 1000 g1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Wurst/ Aufschnitt | 50 – 100 g | 1000 g1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Müsli | 50 g | 500 g |  | 3 |  |  |
| Natur- und Früchtejoghurt | 80 - 100 g | 900 g |  | 1,50 |  |  |
| Gemüse | 30 g | 300 g |  | 1,60 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Früchte | 30 - 50 g | 500 g |  | 2 |  |  |
| Zucker | 5 – 10 g | 50 – 100 g |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme kalte Speisen |

**Warme Speisen**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl PersonenFaktor........ | Einzel-preis (geschätzt in €) | Gesamt- kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Eier/ Stück | 1 | 10 |  | 0,20 |  |  |
| Kartoffeln | 200 g | 2000 g2 kg |  | 1,50 |  |  |
| Wurst/ Fleisch | 100 g | 1000 g1 kg |  | 11,00 |  |  |
| Speck | 30 – 50 g | 400 g |  | 9,00 |  |  |
| Suppen | 0,3 l | 3 l |  |  |  |  |
| Salat | 50 – 80 g | 650 g |  |  |  |  |
| Braten | 150 – 200 g | 1,5 – 2 kg |  |  |  |  |
| Kartoffelsalat | 150 g | 1500 g1,5 kg |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme warme Speisen |

**Getränke**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Durchschnitt-liche Menge/ Person | Menge für 10 Personen | Für meine Anzahl PersonenFaktor........ | Einzel-Preis (geschätzt in €) | Gesamt-kosten | Sonstiges/ Bemerkungen |
| Obstsaft | 350 ml | 3,5 l |  | 1,00 |  |  |
| Kaffee/ Tee | 650 ml | 6,5 l |  | 0,40 |  |  |
| Milch oder Kakao | 90 ml | ca. 1 l |  | 0,60 |  |  |
| Mineralwasser | 370 ml | 3,7 l |  | 0,50 |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Zwischensumme Getränke |

**Gesamtkosten Wareneinsatz**

|  |
| --- |
| Zwischensumme kalte Speisen (Blatt 2) |
| Zwischensumme warme Speisen (Blatt 2) |
| Zwischensumme Getränke (Blatt 3) |
| Gesamtsumme (Wareneinsatz Speisen und Getränke) |